



Liebe Gäste

Wir heissen Sie in der Ustareia Taratsch in Riom herzlich willkommen. Es kann gut passieren, dass man bei uns zufällig auf einen der berühmtesten Balletttänzer der Welt, begnadete Sängerinnen oder Mitarbeitende aus dem Origen Festivalbüro trifft. Geniessen Sie die einzigartige Atmosphäre.

Unsere Speisekarte ist eine Liebeserklärung an die einfache, aber bewusste Küche. An die kulinarische Tradition und die wunderbaren Produkte Graubündens.

Von Mittwoch bis Freitag servieren wir Ihnen täglich ein Mittagsmenü mit Salat und Hauptgang für 21.00. Jeden Sonntag gibt es einen Sonntagsbraten für 26.50 mit einem kleinen Salat als Vorspeise.

Die Gaststube bietet Raum für eine kleine Auszeit in geselliger Runde und die gemütliche Sonnenterrasse lädt an milden Wintertagen zum Verweilen.

Schön, sind Sie hier.
Ihr Team von der Ustareia Taratsch

Tgers giasts

Nous Az faschagn en cordial bavegna ainten l'Ustareia Taratsch a Riom. I so propi capitar, tgi Vous scuntrez casualmaintg egn digls pi renumos saltunzs da ballet digl mond, cantadouras fitg talentadas u collaboratours digl biro digl festival d'Origen. Galdi en'atmosfera unica!

La nossa carta da speisas è ena declaranza d'amour alla cuschigna simpla, ma cunsciainta alla tradiziun culinarica e agls stupents products digl Grischun.

Da mesemda a venderde sarvign nous mintga de in menu dal de cun ina salata e ina tratga principala per CHF 21.00. Mintga dumengia dat igl en barso da dumengia per CHF 26.50 cun ena pitschna salata davant or.

L'ustareia porscha spazi per ena curta pôssa an cumpagneia e la terrassa confortabla Az anveida durant igls mievels deis d'anviern da sa cumblidar per en mument.

Igl è bel tgi Vous ischas cò tar nous!

Igl Voss team dall'Ustareia Taratsch



ZUM EINSTIEG

klein | gross

Winterliche Blattsalatvariation 🌿

10.00 | 15.00

mit Gemüse, Früchte, Kernen und Nüssen

Balsamico- oder Hausdressing

Orangen-Fenchelsalat

11.50

mit hausgeräuchertem Hirschschenken vom Küchenchef Matthias

+ 12.50

mit geräuchertem Makrelenfilet und Pfeffer

+ 9.00

mit Savogniner Ziegenkäse, Honig und Thymian 🌿

+ 9.00

Anti-Pasti Teller

14.50

Wochensuppe

12.50

unsere Servicemitarbeiterinnen geben Ihnen gerne Auskunft

KALTE TELLER

Bündner Salsiz | 110g

14.50

mit Essiggemüse und Brot

Käse Teller | 150 g 🌿

15.50

mit Essiggemüse und Birnbrot von Lucia Netzer

SANDWICHES

Rohschinken

8.50

Bündnerfleisch

9.00

Savogniner Bergkäse 🌿

8.00

Salami

8.00



TELLERGERICHTE

Tagesmenü	21.00
mit Salat und Hauptgang	
Kaninchenfleischvogel an Rötelsauce	32.00
Bramata «Poschiavo» überbacken mit Bündner Bergkäse und Tagesgemüse	
Hirsch Spare Ribs an Kräuterbutter	42.00
mit hausgemachten Spätzli und Tagesgemüse	
Rinderschmorbraten «Sous-Vide» gegart an Provençale Sauce	35.00
mit Kartoffelgratin und Tagesgemüse	
Hausgemachte Frischkäsegnocchi 🌿	27.00
mit Peperonicoulis, hellen und dunklen Oliven und gerösteten Mandelsplitter	

KINDERTELLER

Spaghetti Napoli 🌿	14.50
dazu geriebenen Parmesan	
Paar Wienerli mit Brot	6.00

Fleischdeklaration | Herkunftsländer

Schweinefleisch: Schweiz | Deutschland
Rindfleisch: Schweiz
Poulet: Schweiz | Brasilien
Lammfleisch: Neuseeland
Wildfleisch: Schweiz | Europa

🌿 = vegetarisch

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden über allfällige Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten.
Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.



DESSERTS

Engadiner Nussparfait an Dörrobst-Feuerwassersalat	14.00
Röteli Caramelköpfl	9.00
Tageskuchen und Torten vom Buffet	5.00 – 7.00
Rahmzuschlag für alle Dessert	+ 1.00

UNSERE GLACÉSORTEN

pro Kugel 3.50

Vanille
Schoggi
Erdbeere
Zitronensorbet
Zwetschgensorbet



ZUM APERO

Aperol Spritz		9.50
Hugo	Sekt Holunder Minze Limetten Soda	11.00
Tocco Rosso	Campari Sekt Holunder Minze Soda	12.50
Campari Orange		9.00
Gin Tonic		15.00
Crodino	10 cl	4.50
Sanbitter	10 cl	4.50
Tonic Water	Fever tree 20 cl	5.00
Bitter Lemon	Fever tree 20 cl	5.00
Orangensaft	20 cl	4.50
Tomatensaft	20 cl	4.50
Campari	4 cl	7.00
Cynar	4 cl	7.00
Sherry	5 cl	5.00
Vermuth	bianco oder rosso 4 cl	7.00

SIRUP vom «Le Sirupier de Berne» pro Glas 4.50

Alpenkräuter Frauenmänteli | Silbermänteli | Schafgarbe – würzig-frisch

Holunderbeer Holunderbeersaft – fruchtig-säuerlich

Ingwer-Apfel Auszug aus Ingwer | Apfelsaft – harmoniert und schmeichelt

Troll Waldmeister | Tannentriebe | Holunderblüten | Birnen- und Johannisbeersaft

Zwetschge Zwetschgensaft von Schweizer Bauern



SÜSSGETRÄNKE

Allegra still	47 cl 77 cl	5.50 8.00
Passuger mit Kohlensäure	47 cl 77 cl	5.50 8.00
Coca Cola, Cola Zero	33 cl	5.00
Rivella rot, blau	33 cl	5.00
Gazosa Zitrone, Bitterorange, Mandarine, Himbeer, Heidelbeere	33 cl	5.00
Apfelschorle, Süssmost	33 cl	5.00
Möhl mit oder ohne Alkohol	33 cl	6.00

BIER

Calanda Lager	33 cl	5.80
Calanda Edelbräu	33 cl	4.90
Calanda	33 cl	4.90
Calanda alkoholfrei	33 cl	7.00
Appenzeller Weissbier	50 cl	7.00

KAFFEE

Kaffee, Espresso		4.50
Milchkaffee		5.00
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		5.90
Doppelter Espresso		6.00

TEE von Al Canton im Valposchiavo

pro Glas 4.50

Albula diverse Kräuter, Edelweiss, rote Kornblume – spezielle Kräutermischung

Assam bio kräftiger Schwarztee, ursprünglich aus dem Nordosten Indiens

Bernina Holunderblüten, Zitronenthymian – für kalte Wintertage

Capri Verveine, Zitronenthymian, Calendulablüten – zitronig, erfrischend

Frida K. Frauenmantel, Apfelminze, rosa Kornblumen – für alle starken Frauen

Grüntee «Wu Lu» Feiner Geschmack, satte, vielfältige Aromastruktur

Pfefferminz Menta piperata – der Klassiker

Verveine odorante Zitronenverbene aus der Eisenkrautfamilie



UNSERE WEINE

Wir bieten Ihnen eine Weinauswahl, welche sorgfältig zusammengestellt wurde und auf Italienische und Bündnerische Provenienzen ausgerichtet ist. Die Weine sollen ein schönes Essen begleiten, zu Gesprächen anregen und neugierig machen. Schön, wenn Ihnen diese Weine auch gefallen. Viva!

WEINE GLASWEINE

SCHAUMWEIN

La Fornarina Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Contarin	10 cl	8.00
---	-------	------

WEISS

Jeninser Riesling x Sylvaner AOC, Georg Schlegel	10 cl	6.50
--	-------	------

Canale Sauvignon Blanc IGT Bio, Triacca	10 cl	7.50
---	-------	------

Malanser Completer AOC, Boner & Rasi	10 cl	9.00
--------------------------------------	-------	------

ROSÉ

Fläscher Schiller, Weingut Davaz	10 cl	6.50
----------------------------------	-------	------

ROT

Jeninser Pinot Noir AOC, Georg Schlegel	10 cl	7.50
---	-------	------

Jenins Zweigelt AOC Bio, Luzi Jenny	10 cl	9.00
-------------------------------------	-------	------

Nebbiolo, Rosso die Valtellina IGT, Memete Provostini	10 cl	7.00
---	-------	------

Das Gesetz verbietet den Verkauf und die Abgabe alkoholischer Getränke an unter 16-Jährige und von Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.



FLASCHENWEINE

SCHAUMWEINE

La Fornarina Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Contarini 100% Glera. Helles Strohgelb. Feinduftig und frischfruchtig. Anklänge von Zitrus und grünem Apfel am Gaumen. Frischer, markanter Abgang mit lebhafter Perlage.	75 cl	49.00
Crémant AOC, Weingut Eichholz 100% Pinot Noir. Frische, kräftige Perlage. In der Nase Aromen von Orange, Himbeere und frischer Hefe. Ausgewogen und leicht würzig im Geschmack.	75 cl	60.00
Moscato d'Asti DOCG, Villadoria Serralunga d'Alba 100% Muscat. Strohgelbe Farbe, feine Perlage. In der Nase blumig und fruchtig (Orange, Pfirsich, Aprikose). Frisch und süss im Geschmack.	75 cl	49.00

WEISSWEINE

Graubünden

Jeninser Riesling x Sylvaner AOC, Georg Schlegel 100% Riesling Silvaner. Schöne Süss-Säure-Balance. Typisches Muskataroma der Frucht ist schön erhalten, leichte Grapefruit-Note, langanhaltender Nachhall.	50 cl	32.00
Jeninser Sauvignon blanc AOC Bio, Luzi Jenny 100% Sauvignon blanc. Typischer Duft nach reifer Stachelbeere und Holunderblüte. Frisches, lebhaftes Aroma mit leichter Honignote.	75 cl	59.00

Tessin

Terre Alte Bianco di Merlot, Gialdi 100% Merlot. Aus weiss gekelterten Merlottrauben. In der Nase Noten von weissem Pfirsich, im Abgang frisch und fruchtig bis zum mineralischen Finale.	75 cl	36.00
--	-------	-------

Südtirol

Chardonnay Caliz DOC, Kellerei Kurtatsch 100% Chardonnay. Harmonisch, frisch und fruchtig im Gaumen. Im Stahltank ausgebaut.	75 cl	37.00
---	-------	-------



Lombardei

Lugana DOP Prestige, Az. Agricola Provenza 75 cl 46.00
100% Trebbiano di Lugana. Schönes Strohgelb, feine Note nach Mandeln, kräftiger und markanter Charakter, klares, harmonisches Aroma.

Veneto

Orto di Venezia, Tenuta «Orto di Venezia» 75 cl 66.00
100% Malvasia Istriana, 30% Vermentino, 10% Fiano. Handlese.
Getrennte Vergärung der einzelnen Rebsorten bei kontrollierter Temperatur, Ausbau im Stahltank. Strohgelbe Farbe, Duft nach Agrumen, Nüssen und mineralischen Noten. Fülle, Frische und ein langer, fast salziger Abgang.

ROTWEINE

Graubünden

Jeninser Pinot Noir AOC, Georg Schlegel 50 cl 32.00
100% Pinot Noir. Schwarze Kirsche und eine zarte Himbeernote. Die Tannine sind burgunderisch fein eingebunden mit herrlichem Schmelz.

Fläscher Blauburgunder Barrique, Jürg Marugg 75 cl 58.00
100% Blauburgunder. Schönes dunkles Rot mit hellen Reflexen. In der Nase intensiv mit Aromen von reifen Beeren und Kirschen. Im Gaumen elegant, im Abgang weiche Tannine.

Fläscher Blauburgunder Barrique, Thomas Marugg 75 cl 58.00
100% Blauburgunder. Mittleres Rubinrot; reine und intensive Fruchtnoten von Kirschen und Himbeeren mit angenehmer Tanninstruktur.

Tessin

Merlot Genestreiro DOC, Agriloro 75 cl 62.00
100% Merlot. Modern gekelterter und trotzdem typischer Tessiner Merlot. Im Stahltank ausgebaut. In der Nase reife Früchte und eine leicht mineralische Note. Im Gaumen würzig, mit weichem Abgang.

Veltlin

Corte di Cama Sforzato DCG, Mamete Prevostini 75 cl 62.00
100% Nebbiolo. Granatrote Farbe. Duft von Waldfrüchten und Konfitüre. Warmer, trockener, seidiger Geschmack, sehr langer Abgang.

Das Gesetz verbietet den Verkauf und die Abgabe alkoholischer Getränke an unter 16-Jährige und von Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.



Südtirol

Lagrein Riserva Barbagòl DOC, Laimburg 75 cl 58.00

100% Lagrein. Funkelndes Granatrot. Im Bukett bestens eingebundene Kirsche und Eichenholz. Kompakt und kräftig. Abgang langanhaltend mit feiner, körniger Herbe.

Veneto

Valpolicella Ripasso DOC, Kyrenia 75 cl 49.00

Corvina, Corvino, Rondinella, Osleta. Duft nach reifen roten Beeren. Im Gaumen charmant, weich, fruchtig mit würzigen Noten nach Zedernholz und Lakrize.

Amarone della Valpantena, 2014, Bertani 75 cl 72.00

80% Corvina Veronese, 20% Rondinella. Intensiv in der Nase nach reifen Früchten, würzig, Aromen von reifen Kirschen. Präzise Struktur, langer Abgang.

Piemont

Barolo La Tartufaia DOCG, Giulia Negri 75 cl 94.00

100% Nebbiolo. Tiefgründiger Spitzenwein. Angenehmer Duft von reifen Pflaumen, Kirschen und etwas Leder. Harmonisch, samtig und langanhaltend im Gaumen.

Toscana

Dono Sangiovese DOCG, Serpaia di Endrizzi 75 cl 52.00

100% Sangiovese. Ausgesprochen kraftvoll strukturierter Wein. Volles, blumiges Aroma nach dunklen Früchten und trockenen Kräutern.

Magari Bolgheri DOP 2017, Ca' Marcanda di Gaja 75 cl 98.00

60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot. Tiefgründiger, klassischer Spitzenwein. Bouquet von Waldbeeren, schwarze Johannisbeeren, Eukalyptus und Zedernholz. Sein Geschmack ist voll, rund, sehr elegant und fein in der Textur.



DIGESTIV

Amaretto	4 cl	7.00
Baileys	4 cl	7.00
Grand Marnier	4 cl	7.00
Fernet Branca	4 cl	7.00
Röteli	4 cl	6.00
Vodka Absolut	4 cl	10.00
Whisky Orban	2 cl	14.00
Whisky Laphroaig	4 cl	12.00
Grappa La Musa	2 cl	8.00
Grappa Moscato	2 cl	7.50
Grappa Nino Negri	2 cl	7.00
Marc Barrique Schlegel	2 cl	8.00
Vieille Prune	2 cl	8.00
Vecchia Romagna	2 cl	7.00
Cognac Park VSOP	4 cl	14.00

Das Gesetz verbietet den Verkauf und die Abgabe alkoholischer Getränke an unter 16-Jährige und von Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

